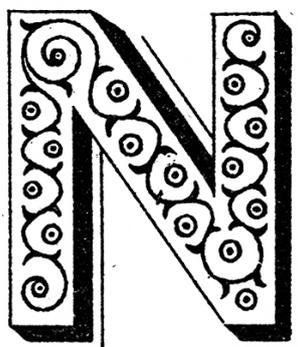
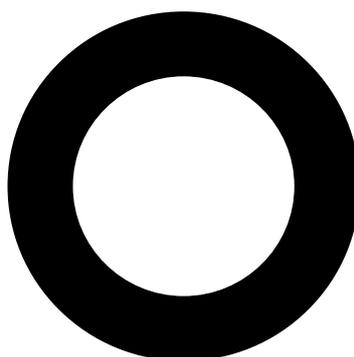
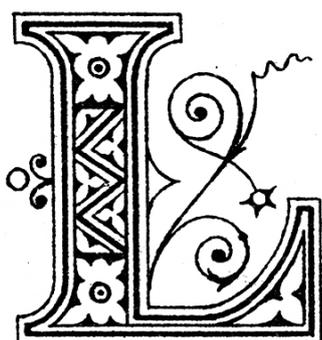
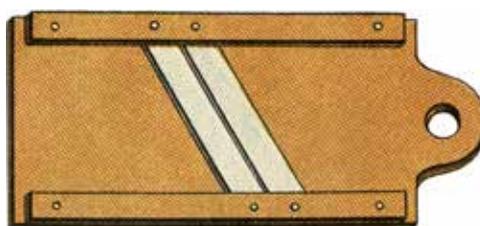


/ Tre Merli
giovedì 15 luglio
2021

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina



→ **Menù**, la nuova cucina II

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori La Nuova Cucina

Un popolo senza la conoscenza della propria storia, origine e cultura è come un albero senza radici.

Marcus Garvey, 1981

Abbiamo chiamata *La Nuova Cucina*, perché oggi più che mai è necessario continuare nella ricerca di nuovi canoni nella relazione tra territorio e ristorazione. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un Consorzio fra i *top restaurant* in Friuli Venezia Giulia, affiancati da una settantina di partner tra Ristoratori Amici, Artigiani del gusto, Vignaioli e Distillatori. Insieme rappresentano l'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un grande valore aggiunto: collegare il bene personale a quello generale del territorio.

Se andiamo a ritroso nel tempo, è curioso scoprire come la cucina del Friuli Venezia Giulia produca decisi scatti in avanti – e relativi diffusi rinnovamenti – a cadenza ventennale. Verso il 1980 inizia la storia del grande Gianni Cosetti con la sua “Nuova Cucina di Carnia”. Nel 2000, 20 ristoratori si uniscono in un visionario progetto comune e danno vita al consorzio. Nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto

in sei lingue. E siamo a oggi: oltre vent'anni! Un segno del destino? A noi piace crederlo.

La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. Grazie a una serie di eventi che si svolgeranno nei locali dei ristoratori, ognuna ispirata a un tema definito e per questo raccolti in Capitoli di una lunga storia, il cliente vivrà esperienze diverse, intense e profonde, di interazione e apprendimento, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

È così che, dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del capitolo 1 de *La Nuova Cucina*, quattro chef e tutti i partner in ognuno dei dieci eventi dell'estate 2021 ritornano alla cucina contemporanea per rileggere la tradizione.

Anzi: la sublimano, esaltando i gusti attraverso una nuova visione degli ingredienti e delle ricette.

Il menù

Nel menù di giovedì 15 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (con nuove proposte come l'alga spirulina o la rielaborazione delle tagliatelle), come nelle ricette (tutti da gustare i tortelli con l'inserimento della trota o la parmigiana con il pesce spatola).



→ I benvenuti

L'antica tradizione dell'accoglienza: il sorriso e il saluto fanno parte del nostro modo di interagire con le persone. Non poteva mancare in questa serata.

Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio** della Latteria Sociale di Cividale.

Tre Merli esordisce con sardoni in savor 2.0.

La Buteghe di Pierute presenta i *tacos* di frico friabile con tartare di manzo.

Pane e Montasio

Al Gallo porta in tavola la cialda di **Montasio** stravecchio e baccalà mantecato alla veneziana.

Il **San Michele** ha preparato il brodo freddo di melanzane grigliate, maionese di ostriche e prosciutto crudo di **Dall'Ava** croccante.

in abbinamento

Ribolla Gialla Spumante Brut Millésimé 2017 Collavini, colui che ha immaginato per primo l'uva Ribolla gialla come base spumante.

un progetto di


FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di


FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it

in collaborazione con


FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



→ Le portate

Una proposta innovativa con una interessante sequenza di portate ispirate ai primi piatti, oltre al secondo e dolce.

“Finte” tagliatelle in busera

di Sandro Bettoso
Ristorante Tre Merli
Trieste

Non deve trarre in inganno la... finzione: infatti è una rivisitazione del classico piatto. Code di scampi grigliati serviti su ristretto di *bisque* (salsa fatta con le “teste” dei crostacei e salsa di pomodoro) e guarnite con delle tagliatelle fritte, quelle di **Macino** alla Ribolla Gialla.

in abbinamento

Gradis'ciutta Sauvignon 2020 Doc Collio.

Azienda di Robert Princic in Comune di San Floriano. Collegare e identificare il vino al territorio è il suo impegno. Nella sua filosofia produttiva anche vini bianchi vocati all'invecchiamento.

Riso al nero di seppia, piselli e spirulina

di Andrea Spina
Ristorante Al Gallo
Pordenone

Un viaggio nel passato verso le origini venete di chef Andrea. Un gran classico riletto in chiave contemporanea, anche grazie all'utilizzo di prodotti nuovi come l'alga spirulina. Un mare creato dal risotto al nero di seppia con al centro un'isola creata dalla spuma di piselli e una pioggia di spirulina, che dona sapidità e gusto di mare all'intero piatto.

in abbinamento

Castello di Spessa Santarosa Pinot bianco 2019 Doc Collio.

Le vigne (in uno dei Comuni più prestigiosi del Collio, Capriva del Friuli), circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in *relais* dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari. Il Santarosa Pinot bianco è una delle più nobili espressioni della cantina.

Tortello, sapori di montagna e uova di trota

di Luca Scarsini
La Buteghe di Pierute
Illegio di Tolmezzo

Luca, giovane chef, così introduce la sua creazione: “L'idea di questa ricetta è ispirata da una rivisitazione del piatto con cui ho partecipato al premio Lunelli”, vincendolo. Composto da tortelli di patate ripieni di silene e ricotta fresca, serviti con crema al Montasio passata al sifone, le uova di trota (**FriulTrota**), un'insalatina di germogli e fiori eduli a crudo e un croccante di polenta.

in abbinamento

Jermann Capo Martino 2017.

Vino pluripremiato, dall'uvaggio di Friulano, Picolit, Malvasia e Ribolla vinificate in modo tradizionale come faceva Angelo Jermann, papà di Silvio. L'annata in assaggio celebra la ventiseiesima vendemmia.

Parmigiana di pesce spatola e melanzane arrosto

di Giuseppe Fornaca
Ristorante San Michele
Fagagna

Il piatto è ispirato a una delle pietanze che la mamma dello chef preparava con consuetudine, la parmigiana. Qui viene declinata al Golfo di Trieste che ospita la serata. Tecniche contemporanee per regalare a questa preparazione l'aspetto di una pietanza *gourmet*.

in abbinamento

Livon Picotis Schioppettino 2016.

Una delle aziende storiche del vino friulano. Varietà autoctona a bacca rossa che fa dell'eleganza un segno distintivo ed in grado di abbinarsi sia a carni di animali da cortile, sia a pesci impegnativi.

Dulcis in fundo

Ramandolo cremoso

Per... iniziare un “Ramandolo cremoso” e biscotto al mais e semi di girasole, creato dalla pasticceria **Simeoni** di Udine in collaborazione con la cantina **Dario Coos**.

Delicata

Le pasticcerie della famiglia **Maritani** sono a Staranzano e Monfalcone, crocevia sia geografico sia della nostra storia in diverse epoche. Per questa serata lo chef pasticciere ha creato “Delicata”: croccantino alle mandorle e nocciole, amaretto alle mandorle, composta di fragole e crema leggera alla vaniglia.

in abbinamento

Dario Coos Ramandolo Il Longhino 2018 Docg

Azienda che vanta la più bella vigna di Ramandolo, che dalla chiesetta scende verso valle a strette terrazze esposte a mezzogiorno. Il Longhino è la “primizia” del Ramandolo, vino giovane ed amabile.

... e l'Oro Caffè Biologico

Sentori di mandorla e cioccolato: una miscela di caffè selezionati provenienti dal Brasile. In tazza si presenta con una crema compatta; i sentori olfattivi sono di mandorla e cioccolato. Al palato presenta un corpo tondo e cremoso caratterizzato da un gusto dolce.



Non ti scordar di me...

L'**Antica Ricetta** (che produce anche eccellenti gubane) vi lascia uno scrigno con due preziosi all'interno. Giacomo Brandolin, giovane imprenditore, ha pensato ai “Golosezs, il mallo e la noce”. Il mallo, un sottile involucro di cioccolato verde naturale (colorato con l'alga Spirulina), che racchiude una *ganache* al liquore SanZuan e una noce avvolta da una camicia di cioccolato con un cuore pralinato, sempre alle noci.

Anche **Rizzo Caffè e Bistrot**, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato al vostro prossimo pasto, preparandovi una confezione con il lievito estivo alla crema di lamponi.

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

Al Gallo Nel 1850 era la prima osteria, superato il ponte sul Noncello, entrando a Pordenone: la sua posizione è unica, fra il Duomo e il Municipio, e ospita lo studio che fu de “Il Pordenone”, affrescato dallo stesso artista, vissuto tra il 1484 e il 1539. Dal 2009 Al Gallo ci aspettano Andrea Spina e sua moglie Diletta. Andrea fa cucina di pesce, mescolando con delicatezza e creatività il pesce dell’Alto Adriatico ai prodotti della Pedemontana pordenonese. I vini sono perlopiù del Friuli Venezia Giulia, ma in cantina troviamo anche ottime etichette di spumanti e altri vini di fuori regione.

Nuovi amici

Tre Merli La trattoria Tre Merli (Prima conosciuta con il nome “Squero”) nasce nell’Ottocento nella Trieste Asburgica. Unico Ristorante di Trieste affacciato direttamente sul mare, con una cucina di pesce contemporanea e allo stesso tempo legata alla tradizione.

San Michele Tra le antiche rovine del castello di Fagagna, dalla sua meravigliosa terrazza, durante le giornate di bel tempo è possibile estendere lo sguardo dal mare, attraverso la verde campagna friulana, fino alle Alpi Giulie. Al suo interno regna un’atmosfera speciale, d’altri tempi, dove accoglienza e calore dimostrano una speciale e attenta dedizione per l’ospite. Il ristorante è un laboratorio culinario: al suo interno si possono gustare i sapori e i profumi del territorio.

La Buteghe di Pierute Nasce come alimentari e osteria del paese nel 1913 e cento anni dopo viene inaugurato anche il ristorante, rendendolo un centro polifunzionale per la piccola frazione di Illegio e per il territorio della Carnia. Oltre alla cucina tipica carnica, il ristorante offre pietanze classiche della tavola italiana, che soddisfano tutti i gusti rendendo così piacevole il pranzo o la cena. La semplicità dei piatti è la caratteristica che, constatiamo giorno dopo giorno, ha successo.

Vignaioli e distillatori

Castello di Spessa Il Castello di Spessa è un esempio da manuale di cosa significhi collegare l’offerta vinicola di alta qualità ad un raffinato turismo di campagna con tutti i comfort. Loretto Pali – industriale del legno – comincia ad investire nel vino nel 1979 con l’azienda La Boatina, a Cormòns, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, le cui origini risalgono al ‘200, mentre la struttura che oggi si ammira è del 1881. Lo restaura con intelligenza sino a farne uno dei resort più affascinanti dell’intera regione: castello adibito all’ospitalità, circonda-to dall’antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 25 ettari di vigneti. La cantina d’invecchiamento è ricavata in un bunker militare costruito negli anni Trenta dai militari italiani.

Dario Coos La vigna più bella di Ramandolo, gioiello della nostra enologia, appartiene a questa azienda, ora guidata da un gruppo di visionari imprenditori che l’hanno rilevata. Nel cuore del borgo, questa vigna, ripida e faticosa, è in straordinaria posizione. Piantata a Verduzzo giallo che dà il Ramandolo, premio alle tante fatiche per produrlo. Dario Coos non è però solo Ramandolo. Propone buona parte delle nostre varietà autoctone con vigne nei siti più vocati dei Colli Orientali. Tra essi spicca il progetto Refosco, che ha saputo interpretare come si conviene questa antichissima varietà.

Eugenio Collavini La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori dell’enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zuccus di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un’attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini “che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo champenoise”. Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte busa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.

Gradis’ciutta Dietro al nome Gradis’ciutta, località in comune di San Floriano del Collio, c’è Robert Princic. Collegare il vino al territorio è il suo impegno che, anche in qualità di presidente del consorzio Collio, sta portando avanti: identificare il vino col proprio territorio: il Collio, all’interno del quale lui possiede 35 ettari vitati. Un modello che permette sia di raccontare le peculiarità delle proprie uve sia di esprimere la creatività di ogni singolo prodotto-re. Gradis’ciutta ha nel Collio Bianco “Brätinis” il suo vino bandiera, composto da Pinot grigio, Chardonnay e Sauvignon. Vino elegante, di ottima persistenza aromatica nonché longevo.

Jermann Gli Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluziona non solo l’enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere. Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un’inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocolusse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. Vini bandiera: Vintage Tunina, W... Dreams, Capo Martino e Pignocolusse.

Livon Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino – titolari dell’azienda -, intuì quasi cinquant’anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e

cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell’ enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l’opera del genitore, portando l’azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione. Hanno investito moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Valneo e Tonino hanno inoltre subito compreso l’importanza del mercato. Le tre Doc, infatti, danno loro la possibilità di affrontarlo con un’ampia gamma di vini, collocati sempre al vertice. Vini bandiera: BraideAlte bianco; TiareBlu rosso; Refosco dal p.r RiuI.

Artigiani del gusto

Forno Rizzo - Caffé Bistrot Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria “Il Forno” di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l’eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All’assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l’esaltazione dei gusti in noi sedimentati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il “Contuttoilgrano”, da farina integrale. Al sapore mantiene l’intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l’ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

FriulTrota “Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò Friul Trota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa”. Sarebbe stata l’intuizione vincente, tant’è che oggi Friul Trota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un’ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell’allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinché il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L’artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all’inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L’affumicatura: non dev’essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

L’Antica Ricetta La gubana L’Antica Ricetta ha un padrino nobile: Bruno Pizzul, cormonese Doc. Giacomo Brandolin decide di regalare la sua gubana agli invitati alla festa del 80° compleanno di Pizzul conquistando il palato di tutti. Lui ricambia con un prezioso consiglio: chiamarla “Gubana di Cormòns”, così da distinguerla da quella di Cividale e di Gorizia. Una ricetta,

ereditata dalla Bisnonna Maria, che vede unite tre generazioni: nonna Luciana, mamma Gianna e suo figlio Giacomo. Pasta a lunga lievitazione arricchita da un prezioso ripieno di noci, nocciole, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E’ consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all’Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

Latteria di Cividale e Valli del Natisone Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Miani scomparve nel settembre del 2008. Due mesi dopo, in novembre, fu chiamato Dario Roiatti, che con lui aveva collaborato proprio negli anni Ottanta, periodo della ristrutturazione del caseificio. Roiatti è dinamico ed entusiasta del suo lavoro e ha il grande merito di avere portato avanti, con decisione, il progetto del suo predecessore. Infatti nel 2016 sono ben 8 i punti vendita diretti, che valgono il 40% del fatturato. Che si va a sommare al 45% che deriva dalle vendite dalla sede, lasciando solo il 15% ai grossisti. Di fatto la Latteria ha il controllo pressoché completo del suo mercato, il che le ha permesso di seguire la strada di una qualità sostenibile e con prodotti fortemente caratterizzati, per non cadere nel limbo dell’omologazione. Per l’azienda, il Montasio conta il 35% della produzione totale. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

Macino “Estensione ecologica realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-alimentari”. La definizione tratta dal sito riassume tutta la passione, la conoscenza, la ricerca, la curiosità che Roberto Franzin – chef dell’alta ristorazione – applica quotidianamente nel suo lavoro. “Rispettiamo gli ingredienti e la natura, la loro qualità e la freschezza, scegliendo solo gli ingredienti migliori dai produttori di eccellenza, dando la priorità alla territorialità e alla stagionalità dei singoli prodotti. La finalità del nostro lavoro per raggiungere due obiettivi, quello qualitativo e quello gastronomico. Da cuoco a produttore di pasta non c’è stata differenza e non è cambiato nulla. Ho mantenuto la cura maniacale che mi ha sempre distinto, la ricerca, le materie prime, cercando di migliorarmi ogni giorno.”

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel 72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all’origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara

verifica, con l’assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè “di” Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

Pasticceria Maritani Dal 1928, tre generazioni Maritani hanno saputo tramandarsi valori, conoscenze, metodo e ricette. Un prodotto altamente artigianale non è soltanto uno slogan: per Maritani, Altamente Artigianale significa impegno, rispetto e onestà. Questi sono i valori su cui fondano il loro operare, da sempre. Tanto da trasformarlo nell’elisir di lunga vita. Premiata fra le migliori pasticcerie del Friuli Venezia Giulia da Gambero Rosso.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell’essere... brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l’idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bigné, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici a e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed una di farina più uova. Risultato! Bigné più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

Prosciuttificio Dok Dall’Ava Carlo Dall’Ava – figlio di Natalino e Paola Dall’Ava che fondarono la Dok Dall’Ava nel 1982 – è un innovatore. Nel 1992 riduce il numero di prosciutti prodotti e ne allunga la stagionatura: punta sull’essasperazione della qualità. Si rifiuta di vendere alla Gdo. I fatti gli daranno ragione. Quindi crea una catena di punti vendita la cui svolta avviene nel 2010, con l’apertura della nuova prosciutteria a San Daniele collegata allo stabilimento, per intercettare coinvolgere il consumatore nelle varie fasi di lavorazione. Ora le prosciutterie sono nove. Al San Daniele aggiunge prosciutti di maiali provenienti da diverse aree geografiche di elevata qualità: il PataDok, da suino iberico; il NebroDok, suino nero dei Nebrodi in Sicilia; l’HunDok, dal suino Mangonica ungherese; il Fumato, prosciutto friulano le cui cosce sono affumicate a fine stagionatura. Taglia i prosciutti rigorosamente a mano e, per insegnarlo, ha aperto una scuola.

SpiruLine SpiruLine è l’azienda che produce l’alga spirulina a Cormòns. Il 26enne Giacomo ha il DNA imprenditoriale: nel 2018 ha lanciato l’azienda L’Antica Ricetta (gubana), ma qualche anno prima aveva preso avvio un’idea ancora più azzardata, la coltivazione di Alga Spirulina. Si tratta di una microalga unicellulare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla contenuta al suo interno. È nota per il suo elevato tenore in proteine (56%), molteplici vitamine, amminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene

assunta sottoforma di compresse, come integratore alimentare. Attualmente in ambito culinario è utilizzata essiccata per la produzione di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei principi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possibile perché la shelf life del fresco è di pochissimi giorni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi ideale usarla a crudo per salse o condimenti o previa cottura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

Partner tecnici

Montasio Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP (Denominazione di Origine

Protetta) dall’Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell’Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.

Soplaya Soplaya è un progetto innovativo nel comparto della distribuzione all’ingrosso prima che una felice intuizione imprenditoriale. Grazie alla digitalizzazione dei processi di acquisto, Soplaya connette in rete direttamente i produttori e le attività di ristorazione. Consentendo così a chef e ristoratori di trovare e confrontare i prezzi di 10mila ingredienti artigianali, risparmiare fino al 20% sugli acquisti, ordinare con un click in pochi secondi e ricevere tutto in un’unica fattura e un’unica consegna senza minimi d’ordine.

→ La Nuova Cucina: i firmatari

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Ai Fiori a Trieste, Al Gallo a Pordenone, Al Grop a Tavagnacco, Al Paradiso a Pcenia, Al Ponte a Gradisca d'Isonzo, All'Androna a Grado, Campiello a S. Giovanni al Natisone, Carnia a Venzone, Costantini a Tarcento, Da Nando a Mortegliano, Da Toni a Gradiscutta, Ristorante Ilija a Tarvisio, La Subida a Cormòns, La Taverna a Colloredo di M.Albano, La Torre a Spilimbergo, Lokanda Devetak a San Michele del Carso, Mondschein a Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea a Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola a Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta a Marano Lagunare, Bonteca a Cordenons, Da Alvisè a Sutrio, Valeria 1904 a Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor a S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta a Udine, Il Piron Dal Re a Codroipo, La Buteghe di Pierute a Illegio, La Pigna a Lignano Sabbiadoro, Pura Follia

dai Givigliana Rigolato, Sal De Mar a Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli a Trieste.

Vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Benjamin Zidarich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta. Nonino Distillatori.

Artigiani del gusto

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin a Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo a San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano a Percoto; le golosità a base di trota di FriulTrota a San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò a Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Conigionatura a Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto a Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci di Rizzo-Caffè e Bistrot a Tarcento; la gubana de L'Antica Ricetta di

Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni a Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo a Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Staranzano e Monfalcone; il caffè di Oro Caffè a Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline a Cormòns.

Partner tecnici

Bliz Concessionarie Peugeot, Citroën e DS Automobiles a Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus a Pavia di Udine; Lis Lavanderia a S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione a Udine; Publicad a Udine; Soplava a Udine.

Scopri il programma completo delle cene ed eventi sul sito:
fvg-lanuovacucina.it

Segui i social del consorzio:
fvgviadeisapori



FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**